

AZEITE MONTEROSA

FICHA DE EMPRESA

Este texto é um capítulo do livro **ECONOMIA PORTUGUESA – SETORES E EMPRESAS QUE RESISTEM**, publicado em 2014

Trabalho realizado por:

Helder Carrasqueira

Introdução

Detlev VonRosen é um empresário conhecido na vila de Moncarapacho, concelho de Olhão e na fileira da produção de flores em Portugal e na Europa. Desde há 44 anos que os viveiros Monterosa produzem milhões de plantas ornamentais para o mercado interno e exportação, dando trabalho a dezenas de pessoas. Alguns anos atrás (1975) um vizinho contíguo aos terrenos de produção da floricultura propôs-lhe vender um terreno, então ocupado por citrinos. À partida não parecia ter interesse mas o argumento era poderoso: debaixo deste terreno está a grande reserva de água dos arredores. Confirmada a situação, a aquisição concretizou-se. Ficou um problema e uma pista: do primeiro, os citrinos não eram de todo o *core business* da empresa, sendo grandes consumidores das reservas de água e a sua rentabilidade baixa; a pista, a presença de vetustas oliveiras no terreno, cuja datação apontava para mais de mil anos. Estava encontrado o caminho: substituir o pomar de citrinos por um olival e produzir azeite de qualidade no Algarve, onde diziam alguns especialistas, não seria possível devido à assídua presença da mosca do mediterrâneo, que ataca impiedosamente os frutos na maturação. Um verdadeiro desafio.

1. Empreender

Um verdadeiro desafio é o que todos os empreendedores enfrentam quando assumem o risco de fazer algo novo. Que se pode ganhar desde logo com uma boa recolha de informação e ouvindo quem sabe. VonRosen perscrutou livros e visitou produções na Itália e Espanha. Leu o livro *De Agri Cultura* do senador romano Marco Catão, 100 anos antes de Cristo — Catão explica como se faz uma vinha, como se faz um olival e como se administram territórios estrangeiros. Em bares da Andaluzia pediu conselhos aos que têm calos nas mãos por tratarem de oliveiras “por tu” durante toda a vida. Um grego disse-lhe que tratar um olival “não é uma ciência, é uma arte”, e por isso não explicou exatamente qual o momento certo para apanhar as azeitonas. Estava tudo dito. Estava pois

em condições de começar os seus ensaios que nos conduziram ao azeite Monterosa.

2. Produção e variedades produtivas

O olival ocupa vinte hectares, sendo o azeite produzido no formato azeite de quinta. Não saiu bem à primeira, mas à segunda lá estava o gosto, o cheiro e a cor das velhas oliveiras presentes no terreno e que tão bem tinham estado no pré-teste. As variedades plantadas são a Maçanilha, Cobrançosa, Verdeal e Picual. A apanha é feita à mão ficando o lagar no centro do olival. Só são colhidas as azeitonas na árvore no sentido de garantir a qualidade do produto. Ou seja, são rejeitadas todas as que estiverem ou caírem no chão. A moagem processa-se no dia da apanha.

3. O lagar

Curiosamente, o edifício era ele próprio a sede de um antigo lagar (há 100 anos atrás na então aldeia de Moncarapacho, haviam quase uma dezena de lagares pois era comum no barrocal algarvio a prática da agricultura de subsistência e o azeite tinha um lugar de destaque nas reservas familiares pelas suas múltiplas aplicações – iluminação, tempero, lubrificante, medicamento, ...). O agora recuperado está equipado com uma centrífugadora de última geração para extração do azeite a frio, sendo este armazenado em cubas inox até ser filtrado e engarrafado. Porem, a moagem da azeitona continua a ser feita por uma mó de pedra de granito.

4. A qualidade do azeite “virgem extra”

O azeite tem três grandes classificações: azeite virgem extra, azeite virgem e azeite. O mais exigente é o azeite virgem extra pois a sua superior qualidade depende da sua extração a partir de azeitonas sãs, no estado adequado de maturação, processado por meios mecânicos e na prova final, a sua acidez não

pode ultrapassar 0,8%. É caracterizado pelo seu sabor e cheiro agradável, rico em vitaminas e antioxidantes.

Todas as variedades do azeite Monterosa são desta categoria.

5. O produto

É apresentado em garrafas de 500ml no sentido de garantir que é consumido num prazo curto após a abertura. A garrafa em vidro transparente permite apreciar a cor dourada mesmo com a garrafa fechada. Porém, como a exposição à luz altera as propriedades do azeite, é comercializado em caixas de cartão que incluem também informações como: categoria, data da colheita, variedade e contactos.

Acresce um sabonete produzido 100% a partir do azeite.

6. Posicionamento de mercado

Sendo um azeite de quinta com produção limitada e aposta na qualidade superior, o posicionamento é dirigido essencialmente ao mercado *gourmet*. Além das embalagens individuais das variedades referidas também pode ser adquirido em *pack* conjunto. O preço é naturalmente exigente: 17€ a garrafa de 500 ml (preço recomendado).

7. A inovação

A mosca do mediterraneo é uma praga bem conhecida. A sua picada leva à deterioração da fruta e à inevitável queda para o chão. O problema pode ser contornado com recurso ao tratamento químico. Porém, nos dias de hoje o grande desafio é resolver este assunto sem recurso a tratamentos agressivos.

Quando dos ensaios para a plantação, o empresário tomou conhecimento do trabalho de Paul Vossier da Universidade de Califórnia-Denver nos Estados Unidos, a quem foi incumbida a tarefa de propor um plano de desenvolvimento da produção de azeite naquele país sem tradição no produto. Paul veio então para a europa tendo residido nos principais países produtores do mediterrâneo

e acompanhado o funcionamento da cadeia de valor do setor. Quando regressou, além dos ensaios varietais concentrou-se no problema da mosca. Veio então a descobrir a intolerância do insecto à cor branca pelo que propôs o uso de caulinita pulverizada nas árvores, como forma de evitar o recurso aos agroquímicos. Desde 2000 que Von Rosen acompanhava as experiências do professor. Hoje esta técnica é usada na produção do azeite Monterosa, evitando assim o tratamento químico na mosca do mediterrâneo.

8. Ambiente – perseguindo a sustentabilidade

A proteção ao ambiente é há muito uma prática seguida nos viveiros Monterosa. Na produção de azeite não podia ser diferente pelo que foi implementado no lagar um sistema de purificação no sentido de resolver o maior problema dos lagares, que é o subproduto conhecido por águas ruças, resultante da extração do azeite da azeitona. A água ruça e o bagaço são compostados e devolvidos ao olival servindo de fertilizante. Resolve-se assim o problema do impacto ambiental do lagar.

9. O reconhecimento

Para muitos produtores que apostam na excelência dos seus produtos, um grande teste é quando o mesmo é confrontado com a concorrência em concursos competitivos. O azeite Monterosa na variedade Picual ganhou a medalha de prata no concurso nacional do azeite extra virgem em Santarém (2013); Participou também em *New York* no *International Olive Oil Competition* em Abril (2013) com as variedades Maçanilha e Picual, tendo obtido duas medalhas de ouro – estavam em competição 700 azeites provindos de vinte países.

O reconhecimento também advém de outra forma quando é referido no jornal *Le Monde*, num artigo sob o título “*Les bons crues de l’huile d’olive*” entre vários azeites de referência a nível mundial. Referem então que os melhores azeites são utilizados pelos grandes *chefs* para as suas receitas originais, sendo que mencionam: (...) “entre azeites raros de pequena produção, o azeite de *Laurance*

Quilichini – Castellu di Baricci na Córsega e o ardente e luminoso Monterosa no Algarve, Portugal, com origem nas variedades locais maçanilha, cobrançosa, verdeal e picual, uma propriedade sob a influência oceânica”.

10. Conclusão

O empresário Von Rosen optou por viver em Portugal desde 1969. Escolheu Moncarapacho para a sua plantação de flores pois segundo refere, é o local com maior luminosidade do Mediterrâneo. Empreendeu, tornou o seu negocio nacional (tem mais duas propriedades no país na área das plantas ornamentais – Luz de Tavira e V. N. de Gaia/Porto) e exporta, contribuindo para gerar fluxos positivos com o exterior. Dá trabalho a 150 colaboradores. O seu investimento no olival e a capacidade de produzir um azeite extra virgem onde outros diziam tal não ser possível, mostra que a capacidade de sonhar não escolhe idades; que a tradição do azeite em Moncarapacho, atestada em vestígios até do tempo dos romanos, não era um acaso. Que a junção de capacidade de gestão à inovação e moderna tecnologia, permitem que as ditas atividades tradicionais possam ser recuperadas, de forma rentável e com produções capazes de ombrear com as melhores do mundo. Fica pois o exemplo, o testemunho, de que em lugar de procuramos importar modelos e produtos do exterior, tentando copiar algo em que nunca seremos verdadeiramente competitivos, o melhor caminho será potenciar aquilo que é nosso e que na nossa terra brota com naturalidade. Aliando inovação, tecnologia, capacidade de gestão e a sempre necessária vontade de fazer mais e melhor.

Referências Bibliográficas

Azeite algarvio premiado em NY, <http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/2013/05/30/azeite-algarvio-premiado-em-nova-iorque/>, acedido a 08-07-2013;

Azeite Monterosa volta a ganhar uma medalha, <http://www.barlavento.pt/index.php/noticia?id=56821>, acedido a 08-07-2013;

Gouveia, J. et al, (2002) O azeite em Portugal, Ed. Inapa;

Ribaut, J. (s/d) Les bons crues de l'huile d'olive, Journal Le monde;

Monterosa extra virgem oliveoil, <http://www.algarveolive.com/pt/home.asp>, acedido em 08-07-2013;

Viveiros Monterosa, <http://www.monterosa.pt/pt/empresa/default2.asp>, acedido em 08-07-2013;

Outras referências:

Declarações recolhidas junto do empresário quando acompanhou a visita dos alunos de 3ºano do curso de Marketing da ESGHT, Universidade do Algarve, promovida pelo professor Helder Carrasqueira, no âmbito da Unidade Curricular de Economia Portuguesa e Europeia – visita efetuada a 13-11-2012.

